MOUSSE AU CHOCOLAT A L'AVOCAT

4 PERSONNES :

2 Avocats bien mûrs
20 cl de lait, 100 gr de chocolat noir
100 gr de noisettes, 30 gr de cacao non sucré
2 c à soupe de miel

Coupez le chocolat en morceaux faites le fondre au bain marie.
Coupez les avocats en deux, ôtez le noyau et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère.

Dans le bol d'un blender, mixer les avocats avec le cacao en poudre le miel, mixez par impulsions courtes jusqu'à obtenir une texture lisse
Ajoutez le chocolat fondu mixez à nouveau, si la mousse est trop épaisse, ajoutez un peu de lait pour l'assouplir.

Répartir la mousse dans des verrines ou des coupelles et placez au réfrigérateur pour au minimum 4 h

Ajoutez avant de déguster quelques éclats de noisettes, ou des copeaux de chocolat, des fruits rouges, pour une touche de gourmandises